

Nudeln

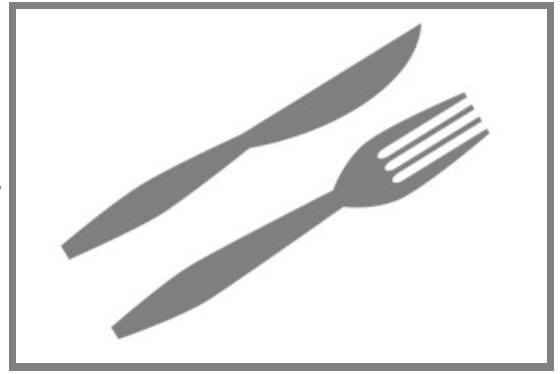
4 Portionen

Zutaten

200 g fein gemahlener Hartweizengrieß, 200 g Weizenmehl, 2 Eier,
1 Teelöffel Salz, 2 Esslöffel Olivenöl, 170 ml Wasser

Zubereitung

1. Hartweizengrieß, Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen
2. Eier mit dem Olivenöl und 100 ml Wasser mischen
3. das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und einen Vulkantrichter formen
4. die Ei-Wasser-Öl-Mischung in den Trichter geben und mit der Gabel nach und nach das Mehl einrühren bis es mit der Gabel nicht mehr funktioniert
5. dann solange Mehl mit der Hand einkneten bis ein fester Teig entsteht
6. diesen Teig weitere 10 Minuten(!) kneten, dabei soviel Wasser zugeben, dass der Teig knetbar, aber nicht klebrig wird
7. den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen
8. den Teig in 8 Teile teilen und zu Würstchen formen
9. die Würstchen in der Nudelmaschine Stufe für Stufe bis unter 1mm Dicke auswalzen
10. die Nudellappen einige Minuten auf einem Tuch ruhen lassen
11. nun mit der Nudelmaschine die Nudeln schneiden
12. die Nudeln entweder direkt ins kochende Salzwasser geben oder
13. die Nudeln als Nester oder aufgehängt lufttrocknen lassen



Zeitbedarf

30 Minuten Arbeit, 1 Stunde Ruhezeit

dazu paßt

Gulasch